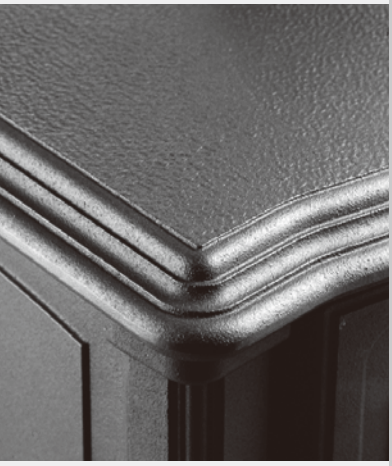
THERMOSTATIC AND PROGRAMMABLE
WOOD STOVES

WOODBOX® PATENTED TECHNOLOGY



NESTOR MARTIN

取扱説明書

S33 S43 H33 H43

ご使用前には必ず取扱説明書を読み
大切に保管してください

はじめに

この度は、ネスターマーティン薪ストーブをご購入いただき、

誠に有難うございます。

このストーブは、ベルギー・ネスターマーティン社独自の

WOODBOX®特許技術をもち、高性能でありながら操作が簡単なストーブです。

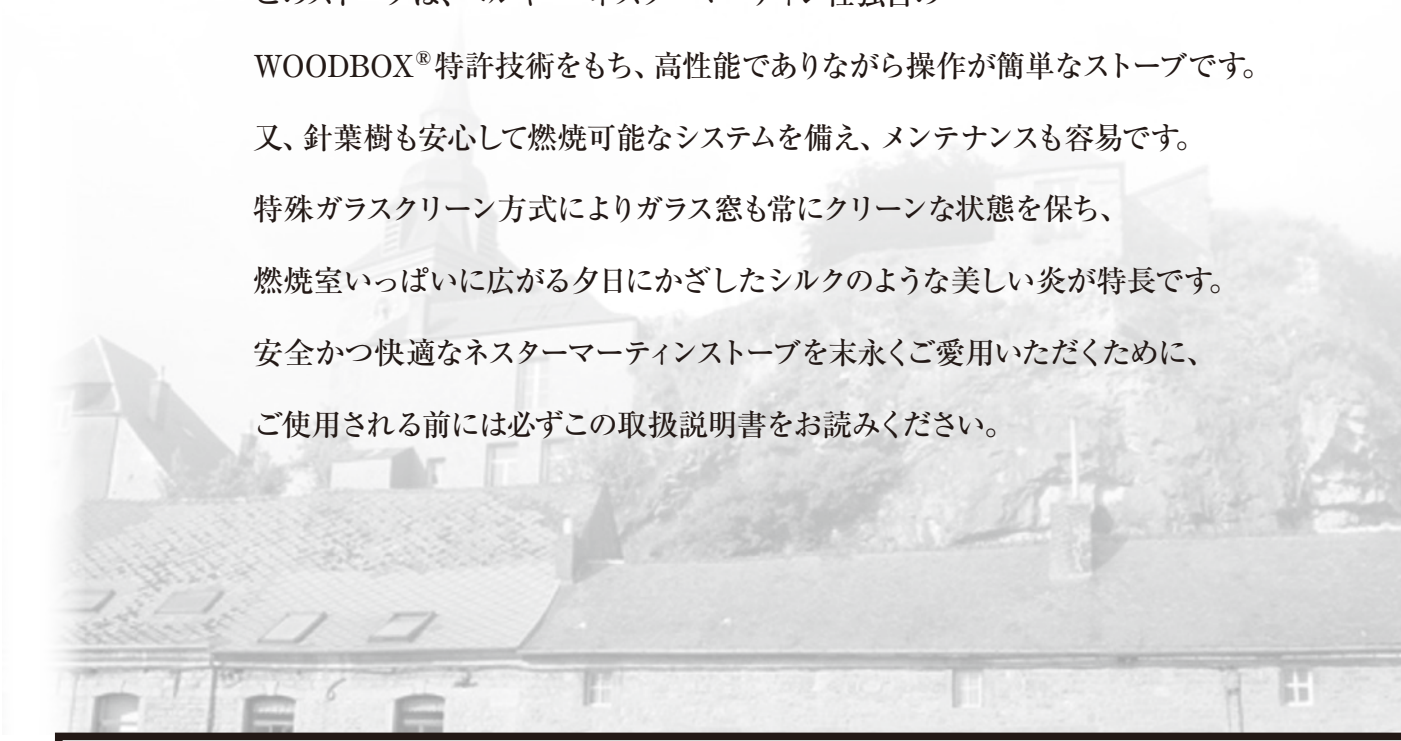
又、針葉樹も安心して燃焼可能なシステムを備え、メンテナンスも容易です。

特殊ガラスクリーン方式によりガラス窓も常にクリーンな状態を保ち、

燃焼室いっぱいに広がる夕日にかざしたシルクのような美しい炎が特長です。

安全かつ快適なネスターマーティンストーブを末永くご愛用いただくために、

ご使用される前には必ずこの取扱説明書をお読みください。



安全上のご注意 ※必ずお読みください。

設置・ご使用の際のご注意

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防ぐために、必ずお守りいただくことを、次のようにご説明しております。

■表示内容を無視して誤った使い方をされた場合に生じる危害や損害の程度を、次のような表示で区分し説明しております。

⚠ 警告

この表示の欄は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。

⊘ 注意

この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

⚠ 警告

1. 薪ストーブ運転中は機器が高温になります。家具やカーテン等から十分に距離を取って設置してください。
2. 薪ストーブ運転中は本体が高温になります。火傷をされないよう決して素手で触れないでください。操作の際は必ず革グローブ等を着用してください。
3. 薪ストーブ運転中のお部屋にお子様がいらっしゃる場合は、子ども用フェンスを使用するか保護者の方が常にお子様の安全を確保してください。
4. 部屋は密閉せずに、空気が循環できるようにしてください。（直接給気工事を行っている場合は、この限りではありません。）

目　次

■基礎編
はじめに…… 2
安全上のご注意 ……2～3
付属品 …… 4

■準備編
薪の燃焼について ……5～6
薪の準備 …… 7
針葉樹を安心して燃焼できる薪ストーブ …… 8
薪ストーブの暖かさの秘密…… 9

■操作編
各部の名称と機能 …… 10
使用方法 ……11～13
注意事項 …… 14

■メンテナンス編
本体・煙突のメンテナンス …… 15
Q&A 困ったときは …… 15～16

注意

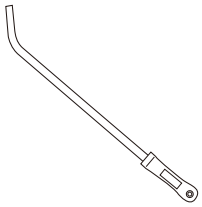
1. 最低でも年に一度は煙突掃除と点検を行い、必要な場合はメンテナンスを行ってください。（使い方・施工方法・焚いている薪の質等によっては、より頻繁なメンテナンスをお薦めします。）
2. 畳やじゅうたん、木床など可燃物の上に薪ストーブを直接置かないでください。また低温炭化を防ぐため周囲の可燃物が60℃にならないように配慮してください。
3. 薪ストーブの近くに薪を置いたり、薪をストーブの側に置き乾燥させたりしないでください。
4. 薪以外の燃料（プラスチック、ビニール、発泡スチロールなど）は絶対に燃やさないでください。
5. 高温で薪ストーブを焚くと、本体を痛めることになります。必ず薪ストーブ用の温度計を所定の場所に設置し、適温を守って運転してください。
6. 薪ストーブの近くで、洗濯物や衣類など燃えやすいものを乾燥させないでください。
7. 燃焼中はストーブの扉を開けたままそばを離れないでください。
8. スプレー缶や使い捨てライターなど爆発したり着火したりするおそれのあるものは薪ストーブの近くに置かないでください。
9. 燃焼中は絶対に灰取口の扉を開けて使用しないでください。異常燃焼の原因となり、本体を痛めることになります。

付属品

本体の同梱付属品（商品お受け取り後にすべてが揃っているかを必ずご確認ください。足りないものがございましたら、販売店までお申しつけください。）

標準装備部品

●灰かき棒
薪を動かしたり、灰を整理するときに使用してください。

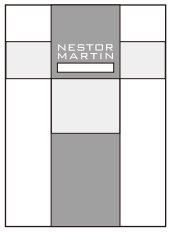


●革グローブ　1ケ
薪ストーブ運転中に本体の操作をする場合は必ず革グローブを着用してください。

●温度計
薪ストーブの天板、煙突の口元の手前に置いてください。
（P13参照）

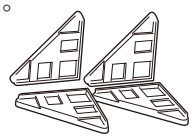
●ハンドルノブ
空気調整、灰取扉の開閉にご使用ください。

●取扱説明書 & 保証書
本書です。初めてご使用になられる前、シーズン前などにお読みください。巻末に薪ストーブ本体の保証書が添付されております。大切に保管ください。



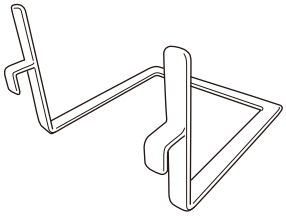
その他

●三角プレート
傷つきやすい炉台を傷つけないようにストーブ本体と炉台との間に入れて使用します。



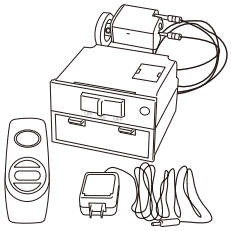
●レベル調整用いもねじ
炉台に段差がある際、ストーブの足に取り付けてレベルを調整する際に使用します。

●薪倒れ止め
薪が手前に転がらない様に燃焼空気整流板に掛けて使用します。

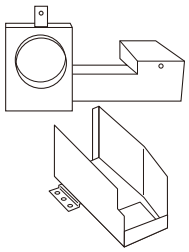


オプション部品

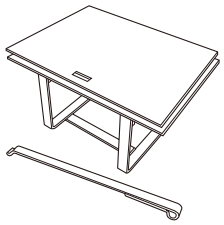
●リモコン部品一式
少し離れた所からでも、リモコン操作で空気調節ができます。電源は乾電池又は 100Vコンセントが利用できます。



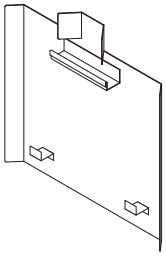
●直接給気アダプター
外気導入時、本体と通気管を直接接続するときに使用します。
（本体側に取付）



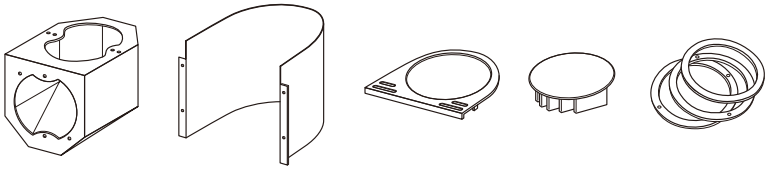
●ピザセット
ストーブの中でピザ等を焼くことが出来ます。他のお料理にも使うことができます。ピザ焼き専用のゴトクは通常燃焼時でも入れたまま薪の倒れ止めとしてお使いください。



●リアヒートシールド
背面への放熱を抑えます。



● B-TOP ユニット
天板上部にクッキングトップを取り付け、煙突を背面出しに出来ます。クッキングトップは350℃～ 400℃に達し、煮込み料理や炒め物も可能になります。



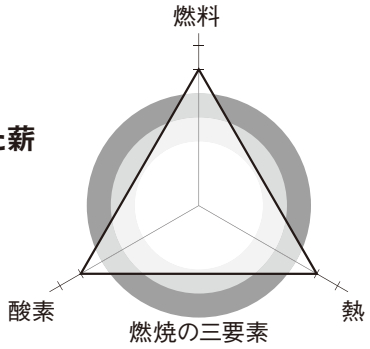
薪の燃焼について

薪の燃焼の仕組みについて

燃焼のための三つの要素を知っていますか？
それは、①燃料　②酸素　③熱　です。

これを薪ストーブの燃焼に置き換えますと、次のようになります。

① **燃料** ＝ 18ヶ月以上乾燥させた薪
② **酸素** ＝ 薪ストーブに入る空気
③ **熱** ＝ 炎から出る熱



薪ストーブで薪を燃焼させるうえで、上記の3つのバランスを守ることが大変重要です。燃料をたくさん入れたり、空気を大量に入れると、あっと言う間にストーブ本体の温度が上がります。しかし、あまりにも急激に温度を上げてしまうと、鋳物がその温度変化に耐えられず、最悪の場合ひずみが起こる可能性があります。WOODBOX® 多次燃焼方式の薪ストーブにとって最適な温度は天板の温度で180℃～ 230℃です。一時間ほどかけてゆっくりと180℃前後まで温度を上げます。その後は太めの薪を数本入れ、本燃焼させます。燃焼を抑えたい時には空気量を絞って焚きます。時々、温度計をチェックして温度が上がり過ぎたり下がり過ぎたりしていないかを確認してください。温度が下がる原因は燃料『薪』が少ないか、『薪』が乾燥していない時か、酸素『空気』が少ないかのいずれかです。逆に温度が上がりすぎる原因は燃料『薪』が多すぎるか、酸素『空気』の量が多すぎることなどが考えられます。お部屋の状態に合わせ『薪』と『空気』の量を上手く調節してください。

薪が燃焼して炎になり遠赤外線を放つまでのプロセス

炎を出して燃焼している薪を見る時、薪から出ているガス(木炭ガス)が燃焼していることに注目してください。木は約240℃まで温度を上げると表面が黒く変色し煙が出てきます。この煙が木炭ガスです。この木炭ガスの温度を約690℃まで上げると発火します。この木炭ガスが発火する温度を木の発火点といいます。またこの木炭ガスがある温度に達した時火種を近づけると着火します。このときの温度を引火点といいます。薪ストーブ内で引火点に達しない木炭ガスは、炎になることなく無駄に煙突から煙として出て行きます。

ネスターマーティンのWOODBOX®多次燃焼方式は引火点に達していない木炭ガスを予熱された燃焼用空気により低い温度で引火させることが出来ます。このことにより高い燃焼効率の、よりクリーンな燃焼が可能となり、煙突からの煙を少なくすることが出来ます。

●煙突の中の煤(すす)とタール(クレオソート)●

煙は冷えた煙突を抜ける時、煙突内面で結露しタールとして付着し蓄積していきます。このタールがクレオソートです。煙突内にクレオソートが蓄積し、それが高温で熱せられると、ある一定の条件が整った時、引火し煙突内で火災を起こします。これが煙道火災です。このような状態を引き起こさないためにも、必ず煙突掃除を行いましょう。

煤やタール(クレオソート)が溜まるのを防ぐのに不可欠な４点のポイントがあります。

① よく乾燥した薪を燃やすこと
② 煙を冷やさないように壁貫通部から外部は二重断熱煙突を使用すること
③ 適切なドラフト(上昇気流)のとれた煙突であること
④ 薪の入れ過ぎ、燃焼用空気の絞り過ぎに注意し、不完全燃焼を起こさないようにする。

注意 煙突の中にタール(クレオソート)が大量に詰まっていたり、煙突から木酸液がポタポタと落ちることがあれば、直ちに使用を停止してメンテナンスを行ってください。そのままの状態で使用を続けると煙突の中で煙道火災が起きる可能性があります。

薪の準備

薪はよく乾燥したものを使用してください。33 シリーズでは最大 40cm、43 シリーズでは最大 50cm の長さの薪を使用することが出来ます。乾燥した薪とは、18 ヶ月以上かけて乾燥させた含水量 15% 以下のものを言います。焚きつけ用の細いものから、少し太い薪、本燃焼用の太い薪まで、いくつかの種類と太さの薪を使い分けると便利です。また薪置き場は日当たりと風通しがよく雨にかからない所が適しています。

どの様な木が薪に適しているか?

●用途によって木を選びましょう。

木

火つきが良いもの

一般的に杉や檜などの針葉樹。乾燥していれば簡単に火がつきます。しかし、早く燃え尽きるので火持ちが短く、油分を多く含んでいるので燃やし方を誤ると高い温度で燃焼します。そのため本体を傷める原因となることもありますので、ご注意ください。

火持ちが良いもの

一般的にナラやクヌギなどの落葉広葉樹。木が堅く油分が少ないので火はつきにくいですが、針葉樹に比べ低い温度でゆっくりと長時間燃えるので、薪ストーブの燃料として最適です。

●薪ストーブに

最適な薪	ナラ・クヌギ・ブナなど(落葉広葉樹)
適している	リンゴ・カシ・サクラ・ニセアカシアなど(落葉広葉樹)
火つけに適している	スギ・ヒノキなど(針葉樹)

(いずれにしてもよく乾燥した薪であることが大前提です。)

**針葉樹は本格的な薪燃料としては適していないとされています。
しかしネスターマーティンWOODBOX® 多次燃焼方式ストーブの場合は針葉樹のみの使用でも問題はありません。針葉樹の間伐材やいわゆる端材等も立派な『薪』として利用出来ます。**

湿った薪を燃やすとどうなるか?

薪が湿っていると、表面は乾いているように見えても燃やしてみると薪の端から水分が泡のように出てきたり『シュー』と音がすることがあります。また薪の火力が出ず、薪ストーブの出力が落ちます。点火が難しく、燃えも悪く、燻った状態になります。さらに、煙突の中やドアガラスに煤やタール(クレオソート)が付着します。湿った薪を燃やすことは、煙道火災の原因となりますので非常に危険です。注意しましょう。

針葉樹を安心して燃焼できる薪ストーブ

針葉樹と広葉樹

薪ストーブの燃料には、ナラ、クヌギ、ブナなどの落葉広葉樹が良いとされています。

これは、木の性質上油分が少なく、樹木自体の組織が密で堅く燃焼温度が800℃程度にしかならないためストーブ本体を傷めることなく、またゆっくりとした燃焼が可能なためです。一方針葉樹は生息する環境上母体を凍結から守るため樹木組織内に大量の油分を含んでいます。落葉広葉樹のように毎年体から水分を抜き落葉する必要がなく、葉をつけたまま冬を越します。そのため樹木自体の組織も軟らかく、大変燃えやすく燃焼温度も1000℃を超えることもあります。この温度で燃焼させるとストーブ内部が熱酸化を起こし、ボロボロと内部が錆び落ちてきます。こういった理由で基本的には、針葉樹は薪ストーブの燃料には適していないといえます。

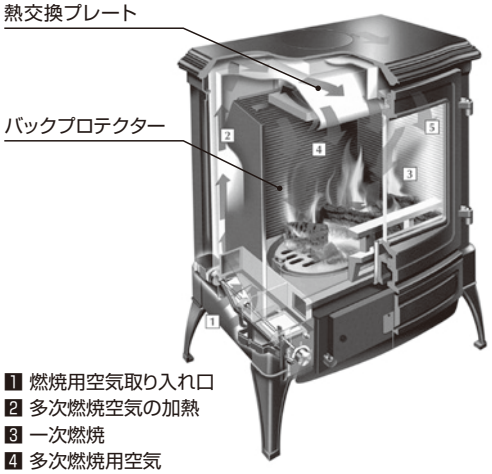
ネスターマーティンWOODBOX®多次燃焼方式

では、どうすれば針葉樹を問題なく燃焼させることができるのでしょうか。

一般的な薪ストーブでは、燃焼を抑えるため予熱されていない燃焼用空気を絞り過ぎると燻ぶります。

ネスターマーティンのWOODBOX®多次燃焼方式の薪ストーブは、給気された酸素をあらかじめ予熱し高熱化した燃焼用空気を使用します。つまり、本体・背面・天板で排気熱を利用し高熱化しコントロールすることによって、未燃ガスを確実に燃焼させることができます。そのために1000℃近くで燃焼する針葉樹も空気量を調整することで内部壁面温度が500℃位で燻ぶることなく燃焼します。こうして高温燃焼する針葉樹を、貴重な燃料として立派に使用することができます。

まるで夕日にかざしたシルクのような炎の演出を楽しんでいただけます。



1 燃焼用空気取り入れ口
2 多次燃焼空気の加熱
3 一次燃焼
4 多次燃焼用空気
5 一次燃焼用空気・ガラスクリーンエアー

ネスターマーティン社のWOODBOX®多次燃焼方式は二次燃焼方式の中でも、今までにない燃焼工学の応用により、シンプルで高い燃焼効率を実現した画期的なシステムです。

まず燃焼用空気取入口 1 より入った空気は燃焼室のバックプロテクターの後ろ 2 を通る事によって高温になり、また上部熱交換プレートを通り、更に高熱となってドア上部の噴出し口より下に向かって吹き出されます。

吹き出された空気はガラスに沿って下に向かい、下部前面にある整流板により薪の前面より一次燃焼用空気として作用します。またもう一方の高熱の空気 4 は、未燃の状態で煙突へ出て行こうとする未燃ガス（煙）を燃焼させるために使われ、クリーンな排気となります。

このシステムで、低燃焼時から高燃焼時において、バランスの良く安定した高い燃焼効率を実現しています。

薪ストーブの暖かさの秘密

鋳物製薪ストーブの熱

鋳物製薪ストーブに共通する暖かさは、鋳物が暖められて発生する遠赤外線によるものです。遠赤外線によって体内まで温もりが届き、体の芯からポカポカと暖まります。また、鋳物には熱しにくく冷めにくいという特徴があります。一度暖かくなれば、たとえ炉の中の薪が燃え尽きても本体はなかなか冷めることなく熱を発しています。

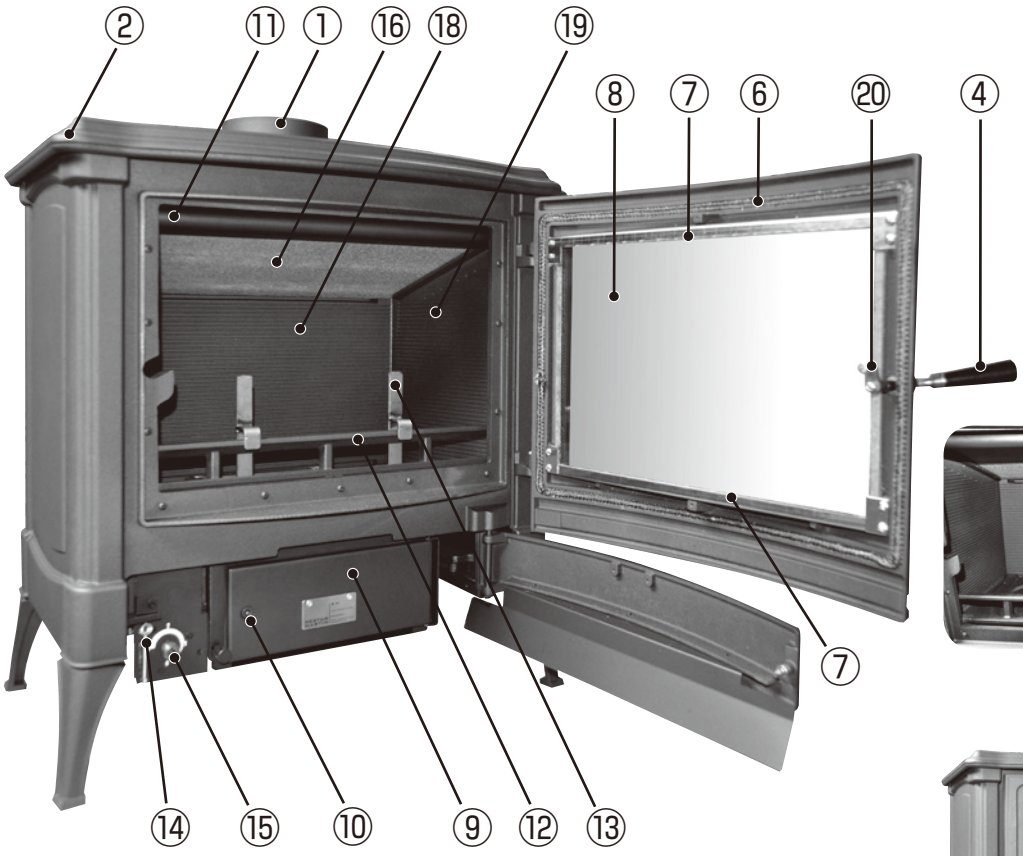
薪ストーブは薪が燃えていることによる熱だけではなく、薪を燃やし鋳物が温められたことにより発生する遠赤外線によって暖を取るとお考えください。

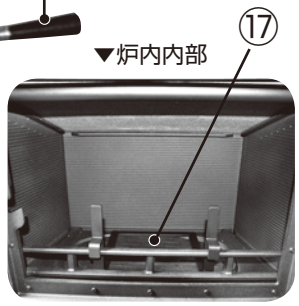
ときには炉の中で芋やピザを焼いたり、天板でシチューを温めたりといろいろ楽しむことも出来ます。ガスや電気では味わえないやわらかい温もりをお楽しみください。

そして何よりも薪ストーブには炎を眺めることによる視覚的な暖かさがあります。家事の合間や家族の団欒時、そして静かな夜にお酒を飲みながら……。

心も体も温かくお過ごしいただけます。

各部の名称と機能





①口　　元 …… 煙突を接続します。

②天　　板 …… 鍋やケトルを置くことができます。
温度計は天板部分の口元手前に
取り付けてください。（P13参照）

③ド　　ア …… 燃焼室ドアです。使用中は必ず閉じてください。

④ドアハンドル …… ドアの開閉を行います。
燃焼中は熱くなりますので、必ず革グローブをはめて操作してください。

⑤アンダードア …… 空気調節や灰取り作業以外は、閉めてください。

⑥ドアパッキン
⑦ドアガラスパッキン …… 余分な空気がストーブに入ってこないようにするためのパッキンです。消耗品ですので、劣化すれば交換が必要です。

⑧ドアガラス …… 大きな二重ガラスから炎を楽しむことができます。

⑨灰　取　口 …… 灰をこの中のトレイに落として取り除いてください。
燃焼中は必ず閉めてください。また、扉側にはパッキンがあります。劣化すれば交換が必要です。

⑩灰取口開閉ドアロック …… 付属のハンドルノブで右に回すと開きます。中のトレイを取り出し、灰を取り出すことが出来ます。燃焼中は絶対に開けないでください。

⑪燃焼空気出口 …… 給気口から入った空気は予熱され、ここからストーブ内に入ります。また、ガラス面に沿って上から下に予熱された（高温の）空気が流れるため、ガラスに煤やタールが付着するのを抑え、ガラスを曇りにくくします。

⑫燃焼空気整流板（アンダイアン） …… ⑪から出た空気は一部この間を通って薪に吹き込みます。灰が溜まりすぎて前面部分を塞ぐようであれば、その灰を取り除いてください。

⑬薪倒れ止め …… 薪の倒れ止めになります。燃焼空気整流板にひっかけて中央部分にセットしてください。オプションのピザセットを使用する場合は専用のゴトクと入れ替えてください。

⑭風向レバー …… ストーブ内に入る2つのエアー（炉の下側から入る空気と前面上部から入る空気）の取り入れ方を選択できます。

⑮燃焼空気量調節ダイヤル …… ストーブ内に入ってくる燃焼用空気量を調節し、火力を調整します。

⑯バッフル板 …… 炎がえしのための排気整流板です。非常にデリケートな素材のため、強い衝撃を加えないでください。破損した際は交換が必要です。

⑰グレート（ラティスプレート） …… すのこ状になっているので、灰かき棒で下のトレイに灰を落とすことができます。

⑱バックプロテクター

⑲サイドプロテクター

⑳ドアロックラッチ

ドアの開閉

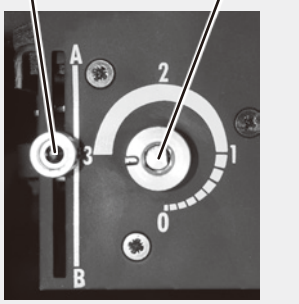
ドアハンドルが6時の方向に向いているときは、ドアが閉まっている状態です。時計回りに11時の方向まで回すとドアが開きます。閉める時は、反時計回りに6時の方向へ回して、完全に閉めてください。
注意：閉める際に、絶対に時計回りに回さないでください（4時の方向で止まります）。
　　無理に時計回りに回すことは、ハンドルの破損につながります。

（閉） 6時方向

（開） 11時方向

（×） 4時方向

ストーブのコントロールパネルには、操作部分が2ヶ所あります。
右に燃焼用空気調整ダイヤル、左側に風向レバーがあります。



燃焼用空気調整ダイヤル

ストーブに入る空気の量を増減することで、火力を調整することができます。

風向レバー

2つのエアーの取り入れ方を選択することができます。以下の別々の燃焼用空気が装備されています。

風向／ポジションA

炉内へ入る燃焼用空気口が炉の前面上部にあり、ストーブ自体の熱で予熱された高熱の燃焼用空気が供給されます。この位置は通常、薪を燃焼させるための適切な設定位置です。

風向／ポジションB

炉内へ入る燃焼用空気口が炉の下にあり、燃焼用空気は燃焼室の灰床下部からストーブ内へ供給されます。この位置は石炭を燃やす時に適しています。

ポジションA

ポジションB

注意　**通常、薪を燃焼させるポジションではありませんので、ポジションBにはしないでください。炉内部品を破損させる恐れがあります。**

風向／A-B　中間位置

中間位置は、下部及び上部の両方の空気を混合させる時のために使用してください。このような設定は、リロード（薪を再投入）後、着火を容易にするために、あるいは一時的に火力を復活させるために有効です。

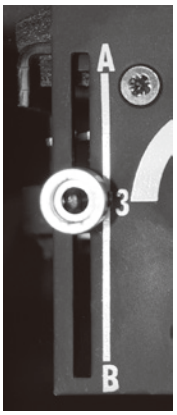
中間位置

燃焼方法

お使いのストーブを正く作動させるには、以下のようにお使いください。
天板の温度が180～230℃となり本燃焼に達するまで約1時間かかります。
なお、初めてストーブをお使いになられる際に、ストーブの足元から黒い液体が出ることがあります。原因は煙突内の結露により発生したタール(クレオソート)や水分です。あらかじめ、炉台などが汚れないようにご注意ください。

着火の方法

1

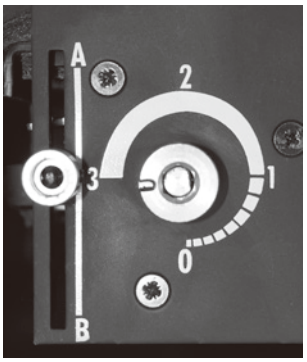


コントロールパネルの左にある風向レバーは左の写真の様な設定にしてください。この設定により、ストーブの燃焼用空気を下部と上部の両方から取り入れられます。

注意 **ただし長時間、下部からのエアーを使用することは本体の故障に繋がりますので注意してください。**

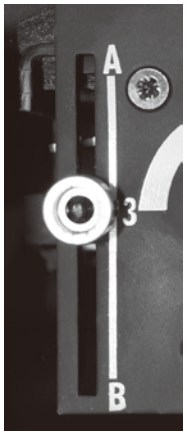
安定した燃焼に入りましたらレバーを「A」の位置に戻してください。この時、灰取口が閉まっていることを確認してください。

2



次に、空気調整ダイヤルを「3」の位置に回し空気量を最大にします。ストーブのドアを開け、着火剤を用意し燃えやすい焚きつけを格子状に置いてください。着火剤に点火し、さらにその上に焚きつけ用の薪を加えてください。

3

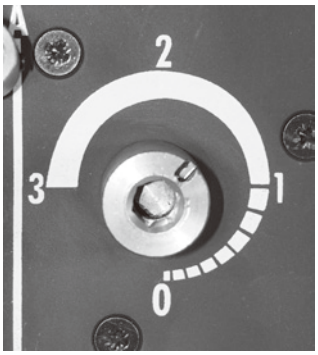


炎が安定してくれば、少し小さい薪を加えてください。
立ち上げ段階では、7㎝角以上の薪は使用しないようお勧めします。
火床がしっかり出来るまで風向レバーの位置をそのままにしておきます。

4

熾火の床が形成されましたら、炉の下からの空気取り入口を閉鎖するため、風向レバーを「A」の位置までいっぱいに上にあげてください。新しく薪を投入した時は、約10分程度空気調整ダイヤルを最大「3」に設定してください。ストーブはその時、プリヒートされた高温の空気のみで作動しています。薪の置き方は、薪と薪の隙間に炎が流れるように置きます。その際は太い薪を投入しても構いません。
部屋に煙が流出するのを避けるため、ゆっくりと扉を開きましょう。

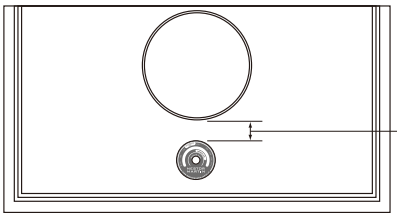
5



この様にしてストーブの温度が天板で、180℃～230℃程度になるまで燃やします。この温度がその後の燃焼をコントロールするための最適温度です。天板の温度が180℃～230℃に達していれば、空気調整ダイヤルを時計方向に回して空気量を減らし、火力を減少させることが出来ます。

注意 **ただし、空気量を減らしすぎるのは、煙突をつまらせる原因となりますのでお気をつけてください。**

お部屋をより暖めたいときは、ダイヤル位置は「2～3」でお使いください。



温度計は口元より
約4cmの位置に
置いてください。

6

薪が燃え尽きれば、自然に薪ストーブの内部は灰の状態となり消火します。ただ薪が燃え尽きても、ストーブ自体の温度は急に下がりませんのでご注意ください。

注意事項

●薪の追加方法

炎がおさまって熾火の状態になるまでに太い薪を1～2本ずつ追加してください。一度に大量の薪を入れると急激に温度が上ることがありますので、ご注意ください。薪を投入後、ダイヤルを一度「2～3」に回し、炎を安定させてください。

●灰について

灰は常に底（グレート）より2～3㎝ぐらい溜めておいてください。このストーブは炉に灰が溜まっていても特に問題はありませんが、灰が溜まりすぎて一次燃焼用空気の入り口（P10 ⑫燃焼空気整流板の前部分）が塞がったりするようであれば、その部分の灰を取り除いてください。
取り除いた灰の中に熾火が残っている場合がありますので、水をかける等、完全に消火したことを確認のうえ、処分してください。

●消　火

薪ストーブは、急な消火はできません。燃料の薪が燃えつきることで火は自然に消火します。消火しようとして空気調整ダイヤルを「0」にすると燻って煙突から大量の煙が出る事がありますのでご注意ください。

●温　度

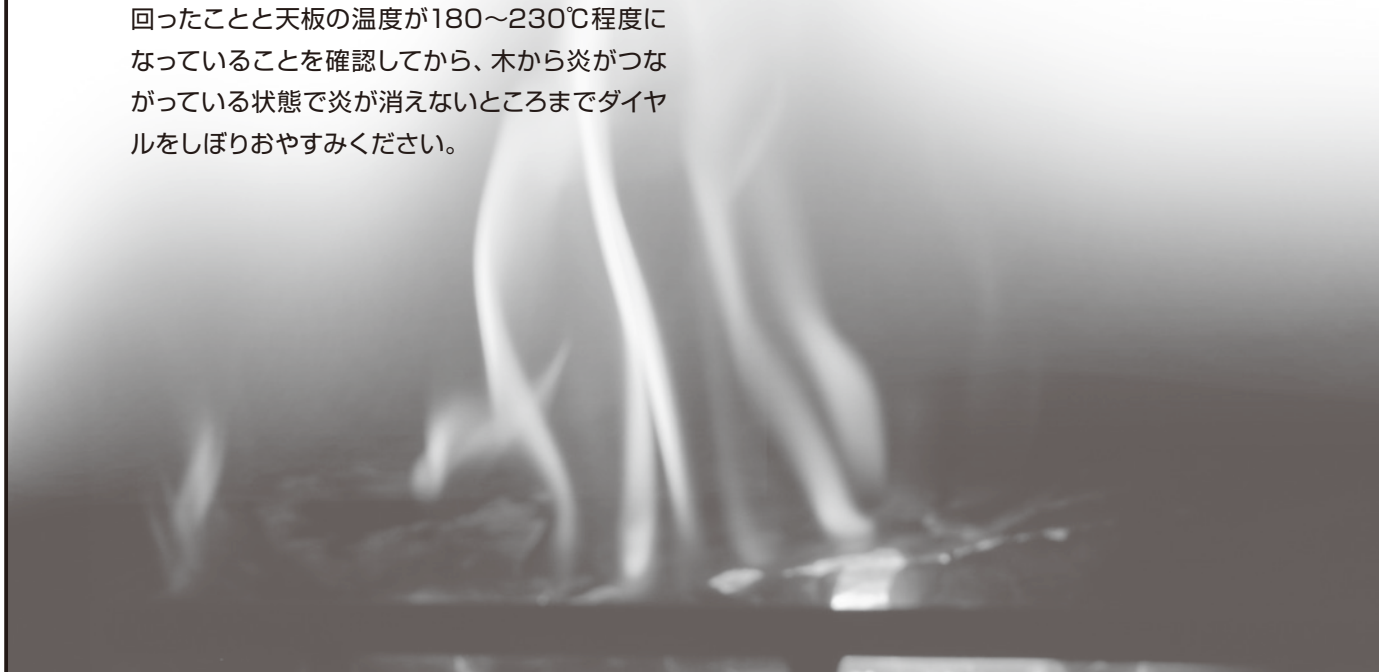
本燃焼中は天板の温度が180～230℃前後になるよう、空気量及び薪の量を調整してください。温度が低いと煙が発生したり煙突内にタール（クレオソート）が付きやすくなったりします。燃焼用空気を「2」以下に絞る時は、必ず180～230℃に達していることを確認のうえ調整してください。
また、B-TOPタイプをご使用の場合はクッキングトップが350～400℃に達しますので、やけどにご注意ください。

●就寝前

寒い夜、就寝中もストーブをつけておく場合、良く乾燥させた広葉樹の太い薪を炉の半分程度まで入れ、ダイヤルを一度「2～3」に回しよく火が回ったことと天板の温度が180～230℃程度になっていることを確認してから、木から炎がつながっている状態で炎が消えないところまでダイヤルをしぼりおやすみください。

●お出かけの際は

前面ドアのハンドルがしっかりと閉まっていることを確認し、お出かけください。薪が燃えつきれば自然に消火されます。



日常のメンテナンス

灰の処理

灰はすべて取り除かずに、燃焼室の底から2～3㎝位は残しておいてください。
燃焼中に灰取口を開けると大変危険です。灰取りは必ず火が消えてから行ってください。灰はアルカリ性でミネラルを多く含むため、家庭菜園の肥料として使用したり、野菜のアク抜きや、台所洗剤の代用としても使用出来ます。また、薪ストーブのガラス面についた煤やタール（クレオソート）のクリーナーとしても大変有効です。取り除いた灰の中に熾火が残っている場合がありますので、水をかける等、完全に消火したことを確認のうえ、処分してください。

ガラス拭き

このストーブは構造上ガラスが曇りにくくなっていますが、本体温度が十分上がっていない時に空気量を絞ったり、湿った薪を多く燃やしたりするとガラスが曇ってきます。その場合は、煤落とし専用のガラスクリーナーで拭き取ってください。

※注 ・火が完全に消えて、ガラスが十分に冷めてから行ってください。
・クレンザーなど研磨剤入りのものを使うと、ガラスにキズがつきますので、決して使用しないでください。

煙突掃除

一年に一度は必ず煙突掃除を行ってください。ストーブを燃焼させていると煙突内に煤やタール（クレオソート）が付着します。これを放っておくと煙突内のドラフト（上昇気流）が弱まり、燃えにくくなったり、更にはタール（クレオソート）に引火し燃える「煙道火災」を引き起こす原因になりますので、必ず定期的に行ってください。作業は販売店に依頼されるか、市販の煙突掃除用ブラシ類を使えばご家庭でも清掃していただけます。詳しくは販売店までご相談ください。

シーズンオフ

本体の点検

シーズンが終わりましたら、炉内のバッフル板やガラス、その他の部分等にひび・変形等がないか点検を行ってください。この時、中の灰はすべて取り除く必要はありません。灰はpH10のアルカリ物質ですので、オフシーズンのストーブ内部の酸化を抑えます。もし、何か異常があれば販売店にご連絡ください。

パッキン交換

このストーブにはドア・ドアガラス・灰取口にパッキン（ガスケット）を使用しており、高い気密性を保っています。このパッキンは消耗品です。使用に伴い劣化して隙間から空気が入り、空気量を絞っても燃えすぎることがあります。パッキンが薄くなり、弾力性がなくなればシーズン終了後に交換してください。なお、異常な燃焼が起こるようであれば直ちに交換してください。目安として3シーズンに一度の交換をお勧めします。

天板のサビ

天板にやかん等のサビが付いた場合は、サンドペーパーやワイヤーブラシ等でサビを落とし、ネスターマーティン専用の耐熱塗料をスプレーしウエス等で塗り込みます。

※注 ・ストーブの火が消え本体が十分に冷えていることを確認して作業してください。

消　耗　品

以下の部品は消耗すれば交換する必要があります。交換が必要な際は販売店までご相談ください。
●ドアパッキン　●ドアガラスパッキン　●灰取口パッキン　●バッフル板

症状Q 1.　煙が逆流して部屋に戻ってくる

A1	換気扇が回っていませんか? 室内が負圧になると、煙が逆流することがありますので、薪ストーブ点火時は、換気扇を回すのはやめてください。着火時にはお部屋の窓を少し開けてください。（外気導入をすると改善されます）
A2	煙突・トップが詰まっている可能性があります。 確認の上すぐに煙突掃除を行ってください。
A3	煙突内部及び口元が冷えていませんか? 煙突の口元（本体と接する部分）を火であぶって温めてください。
A4	煙突の高さが低い可能性があります。 煙突が短いと上昇気流が起こりにくく、逆流の原因となりますので、販売店にご相談ください。

症状Q 2.　ガラスが曇りやすい

A1	薪が湿っていませんか? 充分に乾燥した薪をご使用ください。（18ヶ月以上乾燥させた薪、含水量15% 以下）
A2	空気を絞りすぎていませんか? 薪を入れる量を減らして、空気量を多くしてください。
A3	ドアパッキンが消耗していませんか? 消耗した場合は交換してください。
A4	煙突・トップが詰まっている可能性があります。 確認の上すぐに煙突掃除を行ってください。

症状Q 3. 火がつきにくい

A1	薪が湿っていませんか? 充分に乾燥した薪をご使用ください。（18ヶ月以上乾燥させた薪、含水量15% 以下）
A2	煙突の上昇気流が弱い可能性があります。Q1-A4 と同じ対応になります。
A3	薪の太さは適切ですか? 焚きつけは小割の薪を使用し、立ち上がり段階では 7㎝角以上の薪は使用しないでください。

症状Q 4. 空気量を絞っても温度が下がらない

A1	灰取口が開いていませんか? しっかり閉まっていないと、余分な空気が入って火力調整ができなくなることがあります。
A2	風向レバーが B、または A と B の中間の位置になっていませんか? 本体燃焼中（天板の温度が180～230℃）では風向レバーは A でご使用ください。
A3	パッキンが劣化していませんか? パッキンとドアの間に隙間が出来ると余分な空気が入って火力調整ができなくなることがあります。パッキンを交換してください。
A4	薪が多すぎませんか? 薪を一度に多く入れすぎると、温度が上がりますので注意してください。

症状Q 5. 室内温度がなかなか上がらない

A1	薪が湿っていませんか? 充分に乾燥した薪をご使用ください。（18ヶ月以上乾燥させた薪、含水量 15% 以下）
A2	天板の温度が適温（180℃以上）になっていますか? 適温まで本体温度を上げることにより輻射熱が発生してお部屋が暖まります。まずは温度計をチェックしてください。
A3	薪の量が少なくありませんか? 薪を追加してください。

症状Q 6. 新しいストーブに初めて火を入れたときに、煙と臭いがする

A1	新しいストーブに初めて火を入れたときは、表面塗装が焼けて、白い煙と臭いが発生します。 窓を開けて煙を室外に出してください。数回使用していただくと出なくなります。

症状Q 7. 燃焼中に炎が横に流れる

A1	ドアがしっかり閉まっていますか? またはパッキンが劣化していませんか? パッキンが劣化して、ドアとの間に隙間が出来ると余分な空気が入って炎が横に流れる現象が起こりますので、パッキンを交換してください。

症状Q 8. ストーブの足元から黒い液体が出る

A1	ストーブの使い初めに出ることがあり、原因は煙突内の結露により発生したタール（クレオソート）や水分によるものです。あらかじめ、炉台などが汚れないようにご注意ください。

注意事項　WARNING

- この薪ストーブは運転中本体全体が熱くなります。運転中は決して直接触らないでください。特にお子さまは近づかないようにしてください。触れれば火傷の恐れがあります。
- 常に薪ストーブの周りをきれいに保ち、備え付け家具などは薪ストーブから充分な距離を取って設置してください。燃えやすいものを本体の近くに置かないでください。
- 燃やし過ぎないでください。灰取口のドアを開けたまま燃やすと異常燃焼の原因となります。
- このストーブは、輻射熱を利用した暖房器であり、他の目的で使用しないでください。
- 薪以外のものを燃料として使用しないでください。
- 屑やゴミ、またはガソリンやナフタリン、ガソリンオイルなど可燃性の液体を燃やさないでください。

■メンテナンスの記録

こちらのページは、ストーブメンテナンスの記録やメモとしてご自由に記入ください。

年　月　日	記録
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	
. .	

ネスターマーティンジャパン
http://www.nestormartin-japan.jp/
TEL 075-671-7177